



ANZEIGE



„Wer etwas Gutes schaffen will, muss sich die Zeit dafür lassen.“

Mit diesem erfrischend bodenständigen Ansatz stellt das Vater-Sohn-Gespann auf Gut Erpenbeck den charakteristischen Westfälischen Knochenschinken her.



Echte Handarbeit: Vor der ersten Reifephase wird der Schinken gesalzen.

Dabei reicht die Tradition des 190 Hektar großen Hofes bis ins 13. Jahrhundert zurück. Den Grundstein für den heutigen Erfolg legte einst Großmutter Erpenbeck, die um 1960 den Eigenvertrieb der hergestellten Produkte anstieß.



Frisch aufgeschnitten schmeckt Knochenschinken besonders lecker!

Weitere Informationen zu Grevensteiner und dem Gut Erpenbeck finden Sie auf www.grevensteiner.de

Tradition genießen

Handwerklich hergestellter Schinken, ein vollmundiges Grevensteiner Landbier – schön, dass es so etwas Gutes gibt!

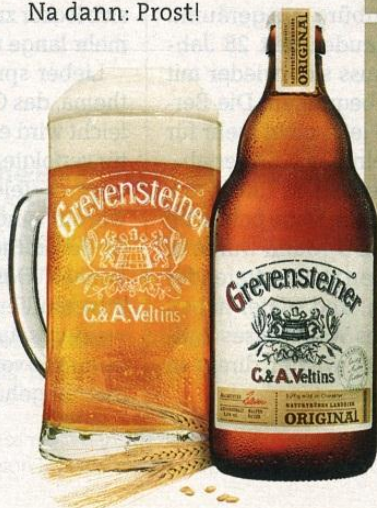
Selbst wenn in unserer schnelllebigen Zeit manch liebgewonnener Brauch der Moderne weichen muss, gibt es Traditionen, auf die man ungern verzichtet. So wie die allabendliche Familienmahlzeit. Sich um einen reich gedeckten Tisch versammeln, in Ruhe plaudern und mit einem süffigen Grevensteiner Landbier anstoßen – ein wertvolles Ritual, das auch auf dem geschichtsträchtigen Gut Erpenbeck gepflegt wird.

Mit viel Leidenschaft stellen hier Ulrich Erpenbeck und Sohn Henner den berühmten Westfälischen Knochenschinken her. „Alle Schinken werden von Hand gesalzen und müssen mindestens sechs Monate reifen“, erklärt der Vater. Den feiwürzigen Geschmack verdankt die Spezialität der althergebrachten Räucherung über Buchenspänen. „So sichern wir den Fortbestand des traditio-

nellen Handwerks und den Erhalt regionaler Speisen.“

Schließlich liebt man den Knochenschinken in Westfalen schon seit dem Frühmittelalter. Seither gibt es dazu immer wieder neue Abendbrotideen – wie das Schinkenbrot mit Löwenzahn.

Doch eines wird sich vermutlich nie ändern: Zum Abendbrot gehört ein herrliches Bier. Vater und Sohn Erpenbeck setzen beide auf das vollmundige Grevensteiner Landbier. Na dann: Prost!



Schinken aufs Brot!

Für 2 Portionen: 8 Kirschtomaten, 20 g Löwenzahn, 4 Cornichons, 2 Scheiben Mischbrot, 40 g Frischkäse, 8 Scheiben Westfälischer Knochenschinken, Pfeffer

Zubereitung: 1.) Tomaten in Scheiben und Cornichons in Streifen schneiden und pfeffern. 2.) Mischbrot mit Frischkäse bestreichen und mit Schinken belegen. 3.) Brote mit Tomaten, Cornichons und Löwenzahn garnieren.

Verzehrempfehlung:

Wenn erntefrisch verarbeiteter Hopfen auf traditionsreiche Malze trifft, entsteht etwas ganz Besonderes: Mit seinem vollmundigen Aroma ist das naturtrübe Grevensteiner Landbier der perfekte Begleiter bei jeder Brotzeit. So kann man sich's gutgehen lassen – guten Appetit!